

Wątróbka z cebulą i jabłkami w sosie własnym



MARZENCIAK1985



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	1,5 kg
cebula biała	3 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
jabłka	3 sztuki
sól i pieprz	
woda	
mąka pszenna	1/2 szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę kroimy w piórka i to samo robimy z jabłkami tyle tylko, że jabłkami zajmujemy się na koniec, żeby do tego czasu nie szczybiały.
- KROK 2** Wcześniej najlepiej wątróbkę pomoczyć w mleku. Później kiedy ją już obrobiliśmy obtaczamy w mące.
- KROK 3** Tak obtoczoną wątróbkę w mące wrzucamy na rozgrzaną patelnię z olejem. Smażymy pod przykryciem na złoty kolorek z obu stron. Przy takiej dużej ilości wątróbki przierzucamy ją do większego garnka i smażymy kolejne partie z którymi robimy dokładnie tak samo.
- KROK 4** Kiedy wątróbkę mamy już usmażoną, pozostałość z patelni lekko zalewamy wodą i zeszkrobujemy wszystko co na niej zostało i dolewamy do garnka. Wątróbkę przysypujemy 4 cebulami i 3 jabłkami pokrojonymi w piórka. Następnie całość zalewamy wodą z czajnika, najlepiej ciepłą. Przykrywamy garnek pokrywką i dusimy od czasu do czasu mieszając.

- KROK 5 Pod sam koniec duszenia doprawiamy do smaku solą i pieprzem dokładnie mieszając. Wątróbka była obtaczana w mące więc sos nam się sam zrobi i zagęści. Jeśli się tak nie zrobi to możemy rozpuścić łyżeczkę mąki w odrobinie wody i dolać do garnka
- KROK 6 Gotową wątróbkę z sosem podajemy z ziemniakami. Naprawdę pyszne danie, którego zrobienie nie zajmuje dużo czasu. Smacznego.